


Common Market for Eastern and Southern Africa

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

COMESA 025 (2004) (French): Norme pour les Crevettes en Conserve





BLANK PAGE





NORME HARMONISÉE DE COMESA

COMESA/DHS 025: 2004

Norme pour les Crevettes en Conserve

RÉFÉRENCE: DHS 025: 2004

Avant-propos

Le marché commun pour l'Afrique australe orientale et (COMESA) a été établi en 1994 en tant que grouper économique régional se composant de 20 Etats membres après la signature du Traité de coopération. En chapitre 15 du Traité de COMESA, les Etats membres étaient conformes pour coopérer sur l'étalonnage et la garantie de la qualité au but de faciliter le mouvement plus rapide des marchandises et des services dans la région afin d'augmenter l'expansion de l'expansion commerciale et industrielle d'intra-COMESA.

On s'attend à ce que la coopération dans l'étalonnage résulte dans avoir uniformément harmonisé des normes. On s'attend à ce que l'harmonisation des normes dans la région ramène les entraves techniques au rade de T qui sont normalement produites quand des marchandises et les services sont échangés entre les Etats membres de COMESA dus aux différences dans des impératifs techniques. On s'attend à ce qu'également des normes harmonisées de COMESA résultent dans des avantages tels qu'une plus grande productivité et compétitivité industrielle, une production agricole accrue et une sécurité de nourriture, une exploitation plus raisonnable des ressources naturelles entre d'autres.

Des normes de COMESA sont développées par les experts en matière de COMESA en normes représentant les organismes nationaux de normalisation et d'autres dépositaires dans la région selon des procédures et des pratiques internationales. Des normes sont approuvées en circulant les normes harmonisées par projet définitif (FDHS) à tous les Etats membres pour une voix d'un mois. La prétention est que tous les problèmes controversables auraient été résolus pendant les étapes précédentes ou qu'un standard international ou régional étant adopté a été soumis par un procédé de développement conformé à la pratique internationale admise.

Les normes de COMESA sont sujettes à la revue, pour suivre des progrès technologiques. On s'attend à ce que donc des utilisateurs des normes harmonisées par COMESA s'assurent qu'ils ont toujours la dernière version des normes qu'ils mettent en application.

Cette norme de COMESA est techniquement équivalente à la norme d'International *CODEX STAN 37 - 1981, RÉV. 1 - 1995.*

Une norme harmonisée par COMESA ne prétend pas inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat. Les utilisateurs sont responsables de sa application correcte

NORME CODEX POUR LES CREVETTES EN CONSERVE
CODEX STAN 37 - 1981, RÉV. 1 - 1995

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux crevettes en conserve. Elle ne vise pas les produits de spécialité dans lesquels les crevettes constituent moins de 50% m/m du contenu.

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Les crevettes en conserve sont préparées à partir de toute combinaison d'espèces des familles des *Penaedidae, Pandalidae, Crangonidae* et *Palaemonidae* dont la tête, la carapace et les antennes ont été enlevées.

1.2 Définition de la transformation

Les crevettes en conserve sont conditionnées dans des récipients hermétiquement scellés et doivent avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

1.3 Présentation

Le produit doit être présenté selon l'un des modes ci-après:

1.3.1 ***Crevettes décortiquées*** **-** crevettes étêtées et décortiquées sans élimination du filet dorsal.

1.3.2 ***Crevettes parées ou déveinées*** - crevettes décortiquées dont le dos a été incisé et le filet dorsal enlevé au moins jusqu'au dernier segment précédant la queue. La portion de crevettes parées ou déveinées doit constituer au moins 95% du contenu en crevettes.

1.3.3 ***Crevettes brisées*** **-** plus de 10% du contenu en crevettes est composé de morceaux de crevettes décortiquées de moins de quatre segments dont le filet dorsal a été enlevé ou non.

1.3.4 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation est autorisé sous réserve:

2.3.4.1 qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation décrits dans la présente norme;

2.3.4.2 qu'il soit conforme à toutes les autres dispositions de la présente norme; et

2.3.4.3 qu'il soit convenablement décrit sur l'étiquette afin de ne pas créer de confusion ou d'induire le consommateur en erreur.

1.3.5 Taille

Les crevettes peuvent être désignées en fonction de leur taille conformément:

(i) à la gamme numérique réelle qui peut être déclarée sur l'étiquette; ou

(ii) aux spécifications de l'Annexe "B".

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Crevettes

Les crevettes doivent être préparées à partir de crevettes saines d'une des espèces mentionnées dans la section 2.1 et d'une qualité qui leur permette d'être vendues à l'état frais pour la consommation humaine.

2.2 Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

2.3 Produit fini

Le produit doit répondre aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés, comme indiqué dans la section 9, satisfont aux dispositions de la section 8. Le produit sera examiné à l'aide des méthodes indiquées dans la section 7.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

Additif		Teneur maximale dans le produit fini
Colorants		
Les colorants ci-après peuvent être ajoutés dans la proportion prévue dans la norme afin de restituer au produit la couleur perdue au cours de sa transformation:		
102	Tartrazine	30 mg/kg de produit fini, seuls ou en combinaison
110	Jaune soleil FCF	
123	Amaranthe	
124	Ponceau 4R	
Séquestrant		
385	Ethylène-diamine-tétra-acètate calcio-disodique (EDTA Ca Na_2)	250 mg/kg de produit fini
Régulateur de l'acidité		
330	Acide citrique	BPF
338	Acide orthophosphorique	850 mg/kg

4. HYGIÈNE ET MANUTENTION

4.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui présente un danger pour la santé humaine.

4.2 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit:

(i) doit être exempt de micro-organismes capables de se développer dans les conditions d'entreposage normales; et

(ii) doit être exempt de toute autre substance produite par des micro-organismes, en quantités pouvant présenter des risques pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius; et

(iii) ne doit pas présenter de défauts d'intégrité du récipient qui peuvent compromettre l'étanchéité du serti.

4.3 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé en conformité des sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997)* et des codes ci-après :

(i) Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve (CAC/RCP 10-1976);

(ii) Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979, Rév. 2-1993);

(iii) Code d'usages international recommandé pour les crevettes (CAC/RCP 17-1978);

(iv) Les sections sur les produits de l'aquaculture contenus dans l'avant-projet de Code d'usages international pour le poisson et les produits de la pêche (en préparation)[1]

5. ÉTIQUETAGE

Outre la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991)*, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

5.1 Nom du produit

5.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "crevettes" et peut être précédé ou suivi du nom courant ou commun de l'espèce en conformité des lois et usages du pays où le produit est vendu, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

5.1.2 Le nom du produit doit être qualifié par un terme décrivant le mode de présentation conformément aux sections 2.3.1 à 2.3.4.

5.1.3 Lorsque les crevettes en conserve sont étiquetées en fonction de la taille, la taille indiquée doit être conforme aux dispositions de la section 2.3.5 et de l'Annexe "B".

5.1.4 Les crevettes brisées telles que définies dans la section 2.3.3 doivent être déclarées en tant que telles.

---

[1] L'avant-projet de Code d'usages, une fois finalisé, remplacera tous les codes d'usages actuels pour le poisson et les produits de la pêche.

6. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

6.1 Echantillonnage

(i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité des Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5)(CODEX STAN 233-1969);

(ii) Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids et du poids égoutté net doit se faire en conformité d'un Plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la Commission du Codex Alimentarius.

6.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes expérimentées et conformément aux procédures indiquées dans l'Annexe A et aux *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL 31-1999)*.

6.3 Détermination du poids net

Le contenu net de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

(i) Peser le récipient non ouvert;

(ii) ouvrir le récipient et en retirer le contenu;

(iii) peser le récipient vide et son couvercle après avoir enlevé le liquide en excès et la chair qui y adhère;

(iv) soustraire le poids du récipient vide de celui du récipient non ouvert; la différence obtenue correspond au contenu net.

6.4 Détermination du poids égoutté

Le poids égoutté de toutes les unités-échantillons doit être déterminé de la façon suivante:

(i) Maintenir le récipient à une température comprise entre 20°C et 30°C pendant au moins 12 heures avant l'examen;

(ii) Ouvrir le récipient et l'incliner de manière à en repartir le contenu sur un tamis circulaire métallique taré à mailles carrées de 2,8 mm de côté;

(iii) Incliner le tamis selon un angle 17-20°environ et laisser les crevettes s'égoutter pendant deux minutes à partir du moment où le produit est versé sur le tamis;

(iv) Peser le tamis contenant les crevettes égouttées;

(v) On obtient le poids des crevettes égouttés en soustrayant le poids du tamis du poids total du tamis et du produit égoutté.

6.5 Détermination de la désignation de taille

La taille, exprimée par le nombre de crevettes par 100 g de produit égoutté, est déterminée à l'aide de la formule suivante:

$$\frac{\text{Nombre de crevettes entières de l'unité}}{\text{Poids égoutté effectif de l'unité}} \times 100 = \text{Nombre de crevettes par 100 g}$$

7. CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

Une unité-échantillon est jugée défectueuse quand elle n'est pas conforme à une quelconque des dispositions de la section 3.3 relatives au produit fini.

7.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas des crevettes qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou qui se trouve à une concentration déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

7.2 Odeur et saveur

Unité-échantillon présentant des odeurs ou des saveurs persistantes et distinctes indésirables liées à la décomposition ou au rancissement.

7.3 Texture

(i) Présence de chair excessivement spongieuse non caractéristique de l'espèce conditionnée; ou

(ii) Présence de chair excessivement coriace non caractéristique de l'espèce conditionnée.

7.4 Défaut de coloration

Unité-échantillon présentant un noircissement distinct sur plus de 10% de la surface de crevettes individuelles et affectant plus de 15% du nombre de crevettes dans l'unité-échantillon.

7.5 Matières indésirables

Unité-échantillon contenant:

(i) des cristaux de struvite - tout cristal de struvite de plus de 5 mm de longueur.

8. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque:

(i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des *Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5) (*CODEX STAN 233-1969*);*

(ii) le nombre total d'unités-échantillons non conformes à la désignation de taille définie dans la section 2.3 n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié des *Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5)(* CODEX STAN 233-1969*)*;

(iii) le poids net moyen et le poids égoutté moyen de toutes les unités-échantillons examinées ne sont pas inférieurs au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit pas excessivement faible;

(iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage énoncées dans les sections 4, 5 et 6 sont respectées.

ANNEXE "A" : EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

1. Examiner l'extérieur du récipient pour la recherche de défauts d'intégrité ou du bombage des extrémités du récipient.

2. Ouvrir le récipient et procéder à la détermination du poids comme indiqué dans les sections 7.3 et 7.4.

3. Retirer le produit avec soin et vérifier la désignation de taille comme indiqué à la section 7.5.

4. Examiner le produit pour la recherche de défauts de coloration et de matières étrangères et indésirables.

5. Evaluer l'odeur, la saveur et la texture conformément aux *Directives concernant l'évaluation organoleptique du poisson et des crustacés en laboratoire (CAC/GL 31-1999)*.

ANNEXE "B" : DESIGNATION DE TAILLE DES CREVETTES EN CONSERVE

Les désignations "extra-grosses", "jumbo", "grosses", "moyennes", "petites" ou "minuscules" peuvent être utilisées à condition que la gamme numérique soit conforme au tableau ci-après:

Nombre de crevettes entières (y compris les morceaux de plus de 4 segments) par 100 g de produit égoutté

Désignation de taille	Gamme
Extra-grosses ou jumbo	13 ou moins
Grosses	14-19
Moyennes	20-34
Petites	35-65
Minuscules	plus de 65